

DG.340.01.25

Załącznik nr 8

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursu w formie cyklu zajęć dla nauczycielek/li pracujących z młodzieżą w zakresie wykorzystania metod coachingu, tutoringów i mentoringu w pracy z uczniem. Program nauczania winien obejmować m.in. następujące zagadnienia:
 - podstawowe pojęcia z zakresu coachingu, tutoringów i mentoringu,
 - budowanie odporności psychicznej ucznia i nauczyciela,
 - strategie efektywnej komunikacji,
 - techniki i narzędzia budowania relacji i wspierania rozwoju ucznia,
 - podejście skoncentrowane na rozwiązaniach (PSR),
 - superwizja,
 - storytelling,
 - elementy neurodydaktyki,
 - procesy uczenia się na poziomie indywidualnym i grupowym.
2. Zamawiający wymaga, aby cykl zajęć składał się z następujących form:
 - a. 4 dwudniowe **konferencje wyjazdowe** każdorazowo dla ok. 32 osób, prowadzone przez 2 trenerów. Zajęcia odbywać się będą w 2 grupach po ok. 16 osób przez 2 dni w łącznym wymiarze 16 godzin dydaktycznych (45 minut) dla każdej grupy.

Całkowity wymiar godzinowy tej części cyklu wynosi 128 godzin dydaktycznych.
Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe dla 125 uczestniczek/ków.
Zamawiający wymaga, aby konferencje zorganizowane zostały w hotelu lub ośrodku wypoczynkowym o standardzie minimum 3-gwiazdkowym, z osobnymi profesjonalnymi 2 salami szkoleniowymi, z zewnętrzną infrastrukturą umożliwiającą przeprowadzenie części zajęć poza obiektem hotelowym (np. wiata, zewnętrzna sala, park), mile widziane otaczające tereny zielone. Ośrodek winien dysponować dodatkowymi możliwościami przeprowadzenia warsztatów rozwojowych (np. ceramicznych/artystycznych, z użyciem ciekawych (niestandardowych) materiałów do pracy). Ośrodek winien wykorzystywać zasoby w sposób zrównoważony (wymagane: sortowanie odpadów, korzystanie z lokalnych dostawców, pożądane: ekologiczne źródło prądu, retencja wód opadowych, ekologiczne źródło ogrzewania, przeprowadzona termomodernizacja, zapewnienie wyżywienia w wielorazowych naczyniach.
Zaleca się, aby ośrodek/hotel położony był w spokojnej lokalizacji z możliwością skorzystania z komunikacji zbiorowej.
Wykonawca zapewnia w ramach realizacji usługi noclegi dla uczestniczek/ków i trenerów w pokojach jedno- lub dwuosobowych z łazienką, wyżywienie na terenie ośrodka/hotelu (obiad i kolacja w 1. dniu, śniadanie i obiad w 2. dniu, min. po jednej przerwie kawowej w czasie zajęć) oraz 2 sale szkoleniowe. Sale winny być zlokalizowane w tym samym budynku co noclegi, odpowiednio oświetlone, z dostępem do światła dziennego, wyposażone w sprzęt do realizacji szkoleń tj. rzutnik, flipchart, ekran. Sale

szkoleniowe nie mogą stanowić wydzielonej części wspólnej obiektu np. wydzielonej części restauracji. Obiady i kolacja winny być przygotowane w formie ciepłego posiłku dwudaniowego w wersji mięsnej i wegetariańskiej, śniadanie w formie bufetu z potrawami mięsnymi i wegetariańskimi. Przerwa kawowa powinna składać się co najmniej z kawy, herbaty, dodatków (cukier, słodzik, cytryna, mleczko do kawy tradycyjne i wegańskie), wody mineralnej, soków, ciasta lub ciastek.

- b. Jednodniowe **warsztaty modułowe** w formie wydarzenia stacjonarnego we Wrocławiu lub Legnicy dla 125 osób, składające się z 12 modułów warsztatowych o różnej tematyce, prowadzonych przez różnych trenerów, oraz 0,5 godziny sesji wprowadzającej i 0,5 godziny sesji podsumowującej. Poszczególne moduły realizowane będą w wymiarze 2 godzin dydaktycznych dla każdej z grup liczących ok. 12 osób. Zamawiający zakłada, że jednocześnie odbywać się będą zajęcia 4 modułów w 3 równoległych seriach. Uczestniczki/cy będą mieli możliwość zgłoszenia się na interesujące ich moduły. W zależności od ilości zgłoszeń na poszczególne moduły możliwe jest powtórzenie tematów cieszących się większą popularnością. Zamawiający oczekuje, że warsztaty modułowe staną się okazją do wymiany doświadczeń i informacji oraz zdobycia inspiracji do działania.

Całkowity wymiar godzinowy tej części cyklu wynosi 25 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe dla uczestniczek/ków oraz recepcję kierującą uczestników do odpowiednich modułów warsztatowych.

Wykonawca zapewnia w ramach realizacji usługi sale szkoleniowe do realizacji poszczególnych modułów. Sale winny być zlokalizowane w tym samym budynku, odpowiednio oświetlone, z dostępem do światła dziennego, wyposażone w sprzęt do realizacji szkoleń tj. rzutnik, flipchart, ekran. Wykonawca zapewni przerwę kawową dla uczestniczek/ków między 1. a 2. serią modułów. Przerwa kawowa powinna składać się co najmniej z kawy, herbaty, dodatków (cukier, słodzik, cytryna, mleczko do kawy tradycyjne i wegańskie), wody mineralnej, soków, ciasta lub ciastek. Wykonawca zapewni lunch w wersji mięsnej i wegetariańskiej w formie bufetu między 2. a 3. serią modułów. Wykonawca zapewni przestrzeń do wspólnego spotkania uczestników (hall, aula) umożliwiającą organizację wspólnego otwarcia i podsumowania warsztatów modułowych.

- c. **Seria warsztatów trenerskich** złożona ze spotkania otwierającego w trybie zdalnym (2 godziny dydaktycznych), z 6 dwudniowych zjazdów weekendowych dla 2 grup ok. 14-osobowych po średnio 16 godzin dydaktycznych każdorazowo oraz z indywidualnych sesji z trenerem-superwizorem w wymiarze 2 godzin dydaktycznych na każdego uczestnika. Zamawiający oczekuje, że warsztaty trenerskie stworzą możliwość rozwinięcia kompetencji przydatnych w pracy zawodowej w sposób pogłębiony. Seria warsztatów przeznaczona jest dla uczestniczek/ków chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności ponad program form opisanych w punktach 2a i 2b. Zajęcia poszczególnych zjazdów winny być prowadzone przez różnych trenerów, by dać uczestniczkom/kom sposobność poznania różnych stylów pracy, metod i technik. Indywidualne sesje z superwizorem mogą odbywać się stacjonarnie przed lub po zajęciach w ramach zjazdów weekendowych lub też zdalnie w dowolnym terminie ustalonym przez uczestnika i superwizora. Całkowity wymiar godzinowy tej części cyklu wynosi 250 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe dla uczestniczek/ków.



Zamawiający wymaga, aby zajęcia serii warsztatów trenerskich zorganizowane zostały w hotelu lub ośrodku wypoczynkowym o standardzie minimum 3-gwiazdkowym, z osobnymi profesjonalnymi salami szkoleniowymi, z zewnętrzną infrastrukturą umożliwiającą przeprowadzenie części zajęć poza obiektem hotelowym (np. wiata, zewnętrzna sala, park), mile widziane otaczające tereny zielone. Ośrodek winien dysponować dodatkowymi możliwościami przeprowadzenia warsztatów rozwojowych (np. ceramicznych/artystycznych, z użyciem ciekawych (niestandardowych) materiałów do pracy). Ośrodek winien wykorzystywać zasoby w sposób zrównoważony (wymagane: sortowanie odpadów, korzystanie z lokalnych dostawców, pożądane: ekologiczne źródło prądu, retencja wód opadowych, ekologiczne źródło ogrzewania, przeprowadzona termomodernizacja, zapewnienie wyżywienia w wielorazowych naczyniach).

Zaleca się, aby ośrodek/hotel położony był w spokojnej lokalizacji z możliwością skorzystania z komunikacji zbiorowej.

Wykonawca zapewnia w ramach realizacji usługi noclegi dla uczestniczek/ków i trenerów w pokojach jedno- lub dwuosobowych z łazienką, wyżywienie na terenie ośrodka/hotelu (obiad i kolacja w 1. dniu, śniadanie i obiad w 2. dniu, min. po jednej przerwie kawowej w czasie zajęć) oraz 2 sale szkoleniowe. Sale winny być zlokalizowane w tym samym budynku co noclegi, odpowiednio oświetlone, z dostępem do światła dziennego, wyposażone w sprzęt do realizacji szkoleń tj. rzutnik, flipchart, ekran. Sale szkoleniowe nie mogą stanowić wydzielonej części wspólnej obiektu np. wydzielonej części restauracji. Obiady i kolacja winny być przygotowane w formie ciepłego posiłku dwudaniowego w wersji mięsnej i wegetariańskiej, śniadanie w formie bufetu z potrawami mięsnymi i wegetariańskimi. Przerwa kawowa powinna składać się co najmniej z kawy, herbaty, dodatków (cukier, słodzik, cytryna, mleczko do kawy tradycyjne i wegańskie), wody mineralnej, soków, ciasta lub ciastek.